Spikomat

La manière convenable de confectionner des brochettes de viande…
…facile…rationelle…économique…
…parfaitement calibrées



No. Article	Ausstattung	Poids de viande Taille de cubes	Unité
F-108N	**Spikomat F-108 Standard avec poignée,** **avec couteaux et 200 broches** **pour la production de 108 brochettes de viande**	**min. 60g - 120g /** **1,5 x 2,5 cm**	**1**
F-108Sch	**Spikomat F-108 Standard avec épées,** **avec couteaux et 200 broches** **pour la production de 108 brochettes de viande**	**120g /** **1,5 x 2,5 cm**	**1**

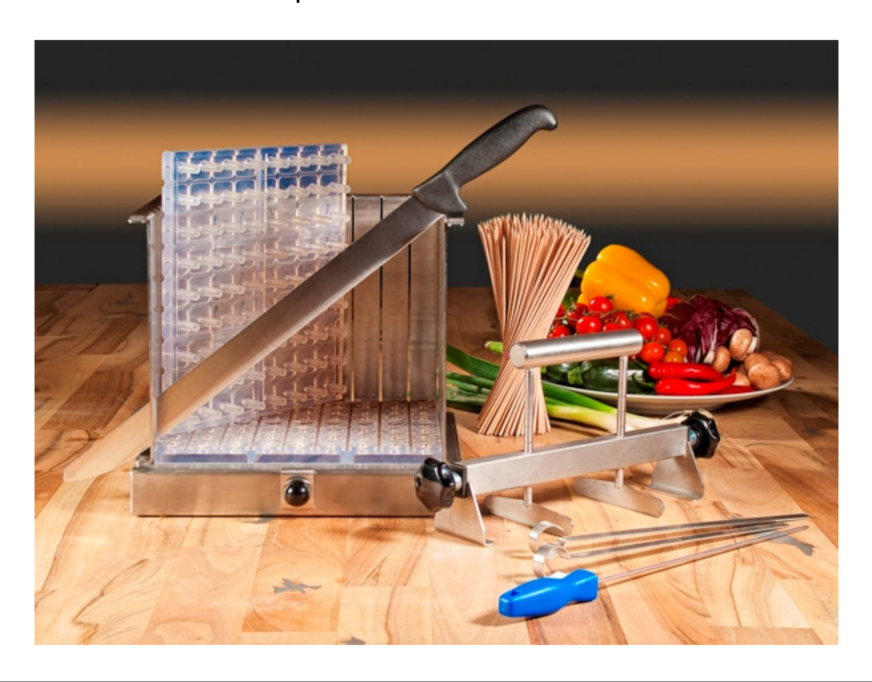
Remplissage 12,9 kg de viande et de légume (paprika / oignon etc.) sont nécessaire pour la production de 108 brochettes de viande à 120g

Mode d'emploi:
Mettez le cadre principal sur la table afin que les boutons de fermeture soient situés à votre droite et à votre gauche. Ensuite installez les pieces laterals dans les trous prévus sur le cadre principal. Dès que les pieces sont à la verticale, elles peuvent être fixées facilement avec les épingles prévues. Arrêtez les pieces laterals et le cadre principal avec les boutons de fermeture. Placez la plaque de fond et vous pouvez remplir l'appareil Pour les quantités de remplissage recommandées et leur preparation, veuillez consulter les indications à la dernière page.
Après que l'appareil soit rempli, posez le couvercle au-dessus et pressez à l'aide de la poignée (modèle F-108N) ou à l'aide des épées (modèle F-108Sch). Utilisez le poinçon joint pour mettre des trous dans la viande afin de faciliter le placement des broches. Ensuite le remplisage est coupé de deux côtés à travers les fentes.

Le couvercle doit être enlevé tout de suite après le découpage.

Spikomat

La manière convenable de confectionner des brochettes de viande…
…facile…rationelle…économique…
…parfaitement calibrées



No. Article	Equipement	Poids de viande/ Taille de cubes	Unité
S-72N	**Spikomat S-72 Standard avec poignée avec couteau et 200 broches en bois pour la production de 72 brochettes de viande**	**min. 120g-180g / 2,5 x 2,5 cm**	**1**
S-72Sch	**Spikomat S-72 Standard avec épées, avec couteau et 200 broches en bois pour la production de 72 brochettes de viande**	**180 g / 2,5 x 2,5 cm**	**1**

. **Remplissage** 12,9 kg de viande et de légume (paprika / oignon etc.) sont nécessaire pour la production de 108 brochettes de viande à 120g

.

Mode d'emploi:
Mettez le cadre principal sur la table afin que les boutons de fermeture soient situés à votre droite et à votre gauche. Ensuite installez les pieces laterals dans les trous prévus sur le cadre principal. Dès que les pieces sont à la verticale, elles peuvent être fixées facilement avec les épingles prévues. Arrêtez les pieces laterals et le cadre principal avec les boutons de fermeture. Placez la plaque de fond et vous pouvez remplir l'appareil Pour les quantités de remplissage recommandées et leur preparation, veuillez consulter les indications à la dernière page.
Après que l'appareil soit rempli, posez le couvercle au-dessus et pressez à l'aide de la poignée (modèle S-72N) ou à l'aide des épées (modèle S-72Sch). Utilisez le poinçon joint pour mettre des trous dans la viande afin de faciliter le placement des broches. Ensuite le remplisage est coupé de deux côtés à travers les fentes.

Le couvercle doit être enlevé tout de suite après le découpage.

Spikomat

La manière convenable de confectionner des brochettes de viande…
…facile…rationelle…économique…
…parfaitement calibrées



No. Article	Equipement	Poids de viande / Taille des cubes	Unité
F-72Sch	**Spikomat F-72 Standard avec épées, avec couteau et 200 broches en bois pour la production de 72 brochettes de viande**	**120g / 1,5 x 2,5 cm**	**1**

Remplissage 8,6 kg de viande et de légume (paprika / oignon etc.) sont nécessaire pour la production de 72 brochettes de viande à 120g.

Mode d'emploi
Mettez le cadre principal sur la table afin que les boutons de fermeture soient situés à votre droite et à votre gauche. Ensuite installez les pieces laterals dans les trous prévus sur le cadre principal. Dès que les pièces sont à la verticale, elles peuvent être fixées facilement avec les épingles prévues. Arrêtez les pièces laterals et le cadre principal avec les boutons de fermeture. Placez la plaque de fond et vous pouvez remplir l'appareil. Pour les quantités de remplissage recommandées et leur preparation, veuillez consulter les indications à la dernière page.
Après que l'appareil soit rempli, posez le couvercle au-dessus et pressez à l'aide des épées. Utilisez le poinçon joint pour mettre des trous dans la viande afin de faciliter le placement des broches. Ensuite le remplissage est coupé de deux côtés à travers les fentes.
.

Le couvercle doit être enlevé tout de suite après le découpage.

Spikomat

La manière convenable de confectionner des brochettes de viande…
…facile…rationelle…économique…
…parfaitement calibrées



No. Article	Equipement	Poids de viande/ Taille des cubes	Unité
F-81Mini	**Spikomat F-81 Standard** **sans couteaux, avec 200 broches en bois** **pour la production de 81 brochettes de viande**	**42g /** **1,5 x 1,5 cm**	**1**

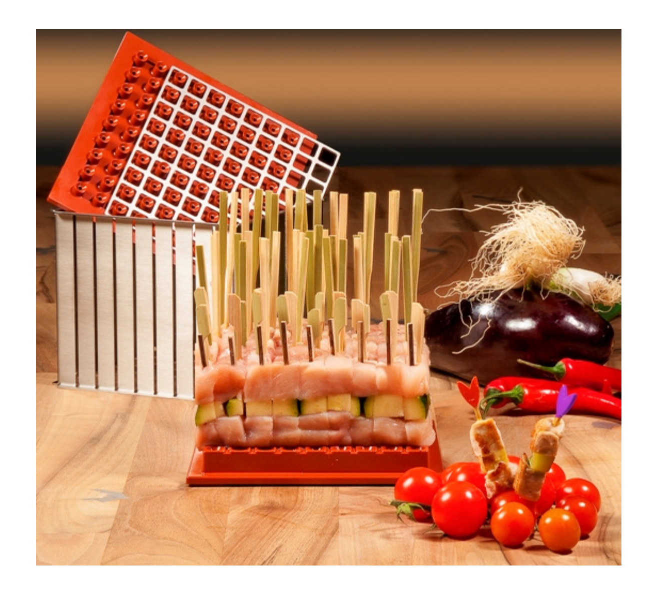
Remplissage 3,4 kg de viande et de légume (paprika / oignon etc.) sont nécessaire pour la production de 81 brochettes de viande à 42g.

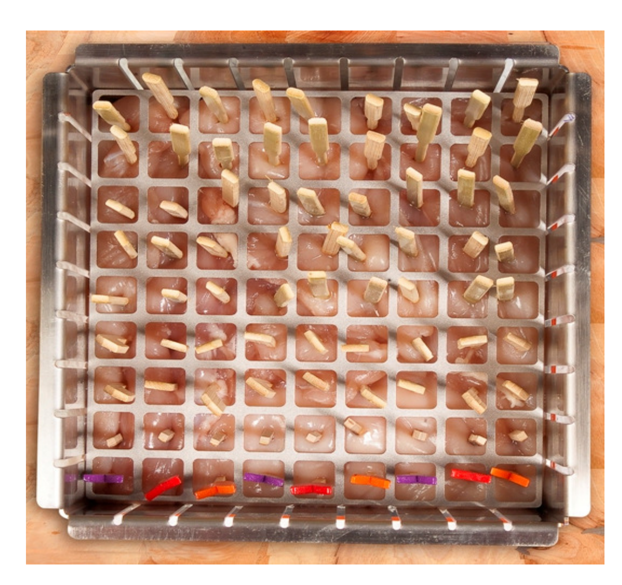
Mode d'emploi
Mettez la plaque de fond sur la table, posez le cadre métallique au-dessus et vous pouvez immédiatement commencer à remplir la machine avec 3,4 kg de viande et de légumes. Pour les quantités de remplissage recommandées et leur préparation, veuillez consulter les indications à la dernière page. Après que l'appareil soit rempli, posez le couvercle au-dessus et inserez les broches en bois par les trous de guidage jusqu'à la plaque de fond et pressez le couvercle vers le bas, coupez ensuite le remplissage de deux côtés avec un couteau normal à travers les fentes.

Le couvercle doit être enlevé tout de suite après le découpage.

Spikomat

La manière convenable de confectionner des brochettes de viande…
…facile…rationelle…économique…
…parfaitement calibrées





No. Article	Equipement	Poids de viande/ Taille de cubes	Unité
F-81Mini-Paket	**Spikomat F-81 Standard** **sans couteaux, avec 200 broches en bois rondes** **2,5x160mm et 250 broches en forme de drapeau 3,0x3,0x100mm** **pour la production de 81 mini-brochettes**	**Jusqu'à 42g / 1,5 x 1,5 cm**	**1**

Remplissage jusqu'à 3,4 kg de viande, légume (paprika / oignon etc.), fromage et fruits sont nécessaire pour la production de 81 brochettes de viande jusqu'à 42g

Mode d'emploi
Mettez la plaque de fond sur la table, posez le cadre métallique au-dessus et vous pouvez immédiatement commencer à remplir la machine avec 3,4 kg de viande, légume, fromage et fruits selon votre goût et dépendant de la longueur des broches. Avant que vous commenciez à embrocher, veuillez vérifier si les broches à utiliser peuvent être mises par la plaque de trame. Après que l'appareil soit rempli, posez la plaque de trame et inserez les broches en bois par les trous de guidage jusqu'à la plaque de fond. Ensuite enlevez la plaque de trame et coupez le remplissage de deux côtés à travers le fentes.



La manière convenable de confectionner des brochettes de viande…
…facile…rationelle…économique…
…parfaitement calibrées

Remplissage récommandée et leur préparation	
Viande Coupez la viande en tranches jusqu'à 1 cm d'épaisseur. Commencez et finissez le remplissage du Spikomat, si possible, avec les tranches les plus épaisses. Faites attention que les coins du Spikomat sont bien remplis. Les tranches de viande doivent être bien pressées. Entre les tranches de viande vous pouvez mettre des légumes ou du lard selon votre goût.	
Viande de boeuf	hanche, col, côte, roulade – autres parties
Viande de porc	épaule, col, tende de tranche – autres parties
Viande de veau / agneau	toute partie est utilisable
Volaille	toute viande de poulet et dinde sans os et tendons, par exemple cuisse, poitrine, ailes
Ventre fumé	doit être coupé verticalement dans des tranches fines – peut être mis entre deux couches de viande
Sortes de légumes Entre les couches de viande vous pouvez mettre par exemple paprika et oignons – selon votre gout.	
Paprika	Utilisables sont des paprika rouges, verts et jaunes et ils doivent être mûrs. S'ils sont frais, ils sont très fragils. Paprika tout frais peuvent être blanchis pour env. 5 minutes. Pour la préparation coupez les deux bouts, coupez le paprika en deux, enlevez les graines et mettez les morceaux entre les tranches de la viande.
Oignons	Utilisez des oignons grandes, coupez en deux et ouvrez en épluchures, blanchissez et sechez bien. De cette manière, l'oignon peut être mis plus facilement entre les tranches de la viande.
Autres conseils	Tomates petites ou coupées, morceaux de pêches, ananas ou courges et champignons sont sont un bout agréable à la fin de la brochette – mais veuillez embrochez seulement après la brochette est finie.

Le choix est énorme est laissé à votre imagination. Vous savez certainement de votre expérience quelles sortes de viande sont bonnes pour vous et vos clients.

Produktbeispiele / product examples / exemple produit : *Spikomat*



Beschreibung:

Schweinefleisch aus dem Nacken
mit griechischer Würzung
zum Braten oder Grillen.
Holzspieß: 3,2x175 mm
Gewicht: 60g je Spieß

Description:

Porc meat from the neck
with Greek condiment
to be grilled or roasted.
wooden skewer: 3,2x175 mm
weight: 60g per skewer



Déscription:

Viande de porc du cou
avec une marinade „Grèque“
pour être grillée ou rotie.
broches en bois: 3,2x175 mm
poids: env. 60g par brochette